多能鄙事

多能鄙事卷之三

括蒼劉基編　吳郡范惟一校

飲食類

蜜果法

蜜煎諸果

凡果酷者用朴硝破水大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸去酸味漉出淘過控乾煉蜜放冷水再入舊蜜煎如琥珀色却收去淨器中煉蜜養之其果軟硬若只煉蜜放冷澆淹一宿換蜜煎煎不用鐵器

又法　應干煎果先用湯泡白梅肉候冷浸之却控乾

煉蜜浸

冬瓜煎

經霜老冬瓜去青皮用近青邊肉切片沸湯焯過放冷以石灰湯浸一宿去灰水以蜜放銀石器內熬熟下瓜片煎數沸漉出別用新蜜煎候瓜色微黃傾出待冷以磁罐收煉蜜養之

生薑煎

社前嫩薑不經見水用生布拭淨用蜜煎去頭水換蜜煎令金色淨磁器收之

筍煎

筍新米和殼煮七分熟去皮隨意雕切每十斤以蜜半斤浸半日漉乾則用蜜三斤煎成收之

蜜梅 杏亦可

梅子青者或去核或不去核或金縷花或切片皆可先用鹽水浸一宿次日漉乾用蜜浸之日中以盆貯曬自然熟食作但嘗蜜酸苦即換以甜為度收之至來年換蜜又曬或經一兩月開看但覺略有動變即換蜜曬收又藏彌佳有用銅青入蜜浸者色雖有青而味不佳不必用也

糖醋梅

青梅但核已堅硬便可雖苦者不妨只不要黃熟切去兩頭以刀直劈作細路每箇用胡粉少許手捎蘸揉切處不要 以糖和醋每梅一百用好糖一斤半極可久

瓶周年一換糖醋半年一開視之畧有動作便換糖醋不動作不必換

糖椒梅

梅子半青黃者搥去核以鹽醃一日淨瓦罐中鋪梅一層入沙糖用椒薑絲和勻一層重重鋪罐內八分滿以物蓋蒸一過再用生紗蒙罐口暴十日可用

椒梅

黃梅一百箇爲率用盆硝少許焯過漉出控乾搥碎入生薑絲一斤甘草四兩川椒皮一兩磁盆拌勻又入炒鹽半斤同曬如欲作梅湯曬放稀欲作餅子曬放乾攪時兩三日攪一次

糖燒李子

李子一斗鹽二兩糖三斤先將李子用鹽水浸一宿曬乾先以[illegible]泥泥罐四面炙令乾入糖拌李在內以瓦片蓋泥封用糖皮燒一宿開收之

燒栗子

栗肉一斗垒水浸一宿曬乾入新甕內用白蜜五斤椒皮一兩文武火燒一宿[illegible]早收入糖二斤再燒候冷別器收之

燒木瓜　一法木瓜薄切拖麪酥煎紫

木瓜去皮穰用鹽醃藏草少許作把控乾入餅以糖疊層間放微火燒一宿收之

糖煎藕

大藕五斤切二寸長又碎切之日曬出水氣以沙糖五斤飴莖末一兩同入磁器内又入蜜一斤用泥封磁器口慢火煮一伏時待冷開用

糖蘇木瓜

木瓜大者一雙去皮切作片白鹽一兩新紫蘇葉二兩淨洗曬令乾切細同醃一小時入生薑絲四兩糖二斤兩拌勻磁器貯日中暴之時時抄勻以乾爲度

五味醬

五味子一兩爲率滾湯浸一宿取汁黑豆濃煎汁相和取色恰好煉熟蜜合和嘗味甘酸得中慢火同熬收之

凉熟任用

香糖醬

好糖一斤水一盞半藿香半錢甘松一塊生薑十片用煎以薑熟爲度濾淨磁器收之入麝末一綠豆大白檀末半兩入井沉或氷水尤佳

治蔬菜法

菜脯

醃韲菜去梗用葉鋪開如薄餅大用料物糝之料物用陳皮縮砂杏仁甘草蒔蘿茴香川椒炒米同爲細末糝菜上更鋪葉一重又糝料物如此鋪糝五重以平石壓之籠内蒸過切作小塊調豆粉稠水蘸之入油煠熟冷

定磁器收之

香瓜

菜瓜薄切醃一宿漉起用原鹵煎湯焯過晾乾用好醋煎滚候冷調沙糖薑絲紫蘇時蘿茴香拌匀用磁器貯日中

糖醋茄

新嫩茄切三角塊沸湯焯過粗布包壓乾壓乾鹽醃一宿暴乾用薑絲橘皮絲紫蘇拌匀煎滚糖醋潑暴乾收之

香蘿蔔

香蘿蔔根切骰子塊鹽醃一宿日中曬乾用薑橘絲時

蘿茴香拌勻煎滾醋澆磁器盛暴乾收之

乾菜

大窠菘芥菜洗淨略曬過沸湯內煠五六分撈起晒乾用鹽醬蒔蘿茴香花椒陳皮砂糖同煑熟晒乾再蒸少時收貯用時以油拌微入醋飯上蒸熟

糟菜瓜

菜瓜用石灰白礬煎湯冷浸一伏時用煑酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻醃十日取出抹乾別換好糟入鹽醬味適中煑酒泡再拌入罈收貯箬葉扎口泥封之

糖糟茄

八九月嫩茄綠抽去蒂用活水煎湯冷定糟鹽拌勻入

罈泥封之每糟一斤茄一斤用鹽二兩

鵪鶉茄

嫩茄切兩半以刀縷細勿令透沸湯焯過控乾用鹽醬花椒蒔蘿茴香甘草橘皮杏仁紅豆研細拌入縷縫曬乾蒸過收貯用時以沸湯蘸香過油煠熟

脆薑

嫩生薑去皮以甘草白芷零陵香少許同煮熟切片食之真極美

燒通草

通草實者刻作物像以紫灰淋汁煮用水浸去灰脚以沙糖瓦器煎之

炒栗

栗不拘多少沙銚或慰斗中入細紙撚一箇同炒極美

木香餅

木香二兩為極細末用水三升煎至一升入牛乳半斤蜜二兩於銀石器內煎如稀糊即入羅過粳米粉半合又煎候米熟稠硬捍作薄餅切城棋子眼乾收之

燒杏仁

杏仁用香油爁熓胡色為度用鐵絲結絡兜出候冷定極肥美

製杏仁

杏仁一斤用滚水淖過曬乾麩炒熟煉蜜拌勻下後項

藥末拌之縮砂陳皮茴香人參蓽茇白豆蔻檀香各二錢粉甘草三錢炙過同爲細末以拌杏仁亦能消肺氣喘促心腹脹悶

五味薑方

嫩薑一斤切作薄片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二兩拌勻曬三日取出入甘松三錢甘草五錢檀末三錢再拌勻曬三日入磁器收貯

造糟薑法

社前嫩薑不以多少去蘆指擦淨用好酒和糟鹽拌勻入磁罈中上用沙糖一塊箬葉扎口泥封頭

造醋薑法

不以多少炒鹽醃一宿用原滷入釅醋同煎數次候冷
入甕箬扎瓶口泥封固

蒜茄法

深秋摘小茄兒擘去蒂揩淨用常醋一碗水一碗合和
煎微沸將茄焯過控乾擣碎蒜并鹽和冷定酸水拌勻
納磁罈中爲度

蒜黃瓜法

深秋摘小黃瓜醋水焯用蒜如前法

蒜冬瓜法

揀大者留至冬前後去皮穰切作一指闊條以白礬石
灰煎湯焯過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣二兩同擣

碎拌勻裝入磁器添熬過好頭醋浸之

醃韮花法

霜前揀肥韮無稍者擇淨洗控乾於磁盆內鋪韮一層糝鹽一層候鹽韮勻鋪盡爲度醃二三宿翻數次裝入磁器用原滷加香油些少尤妙

胡蘿蔔菜

切作片子同好芥菜入醋內略焯過食之脆芥菜內仍用川椒蒔蘿茴香薑絲橘絲鹽拌勻用

假萵筍法

金鳳花梗大者去皮削令乾淨早入湯焯供食之

胡蘿蔔鮓

切作片子略略焯過控乾入少許細葱絲蒔蘿茴香花椒紅麴研爛并鹽拌勻同醃一時食

茭白鮓筍鮓如胡蘿蔔法同

蒲筍鮓

生蒲筍一斤寸截沸湯焯過布裹壓乾薑絲熟油橘絲紅麴粳米飯花椒茴香葱絲同拌勻入瓶一宿可食

藕稍鮓

生藕稍寸截沸湯焯過鹽醃去水葱油少許薑絲蒔蘿茴香粳米飯紅麴研細拌勻荷葉包隔宿食

虀菜

先將菜去黃者淨洗控乾每菜一秤用鹽十兩湯化候

温逐寒洗過就入缸看天色温涼温則來日倒倒下者居上以原滷水浸之一層湯一層菜或剉碎片亦可約菜百斤老薑二斤天寒遲一日倒倒了以石壓令水淹過菜

蘿蔔鮓

蘿蔔切作片蒿苣條或嫩蔓菁白菜切大小同各以鹽煞之良久用湯沸焯過入新水中然後煎酸醬泡之以椀蓋入井中浸冷

芥末茄

嫩茄切作條不須洗便曬乾多着油鍋內加鹽炒熟入磁盆中攤開候冷用乾芥末糝拌勻磁瓶收貯之

瓜虀

甜瓜生者用竹籤穿透每瓜十枚用鹽四兩醃瀝去瓜水令乾用醬十兩拌勻烈日暴翻轉又令乾入新磁器內收之用鹽醬又看瓜大小斟量用之

燒茄

乾鍋內澆香油三兩茄兒去蒂十箇排鍋內盆焔發火燒候軟如泥研鹽醬料物麻香泥蒜酪食

收乾藥苗作菜

拘杞地黃牛膝青蘘甘菊槐芽椿芽白朮車前黃精合歡當陸決明黃連樹芽之類皆可

右各取嫩心㸃之醬水澤了以鹽汁浸握去汁暴乾收

於竹器中以紙包之勿令風塵入以暖湯漬令軟淨澤去惡汁更以別湯煮熟隨意調和

蕨乾

嫩蕨蒸熟以乾灰拌同曬乾洗去灰又暴乾收欲用以湯浸軟物料炒之

乾蒜薹

肥嫩蒜薹用鹽湯焯過暴乾用時以湯浸軟

乾藤花

藤花半舒盛開者去枝蒂鹽湯灑拌勻入甑蒸熟暴乾收之用作麪食餡葷素皆可或以鹽醋浸作菜亦佳

乾筍

鮮筍去皮切沸湯焯過曬乾收貯以米泔浸用或以鹽湯焯亦可

紅花子膏

紅花子淘去浮者搗碎入湯泡汁更煎汁鍋內沸入醋點絹挹之似肥肉

豆芽菜

菉豆揀淨用水浸兩宿候漲以新水淘控乾掃淨地水濕鋪紙一重勻糝豆用盆覆蓋一日兩次灑水候芽長寸淘去皮為佳赤小豆亦可

糟瓜

糟瓜每五斤用鹽七兩和糟勻醃用古錢五十枚逐層

頓十餘日取出去鹽并舊糟依前用鹽入甕收之

法製薑

製薑之法先須釀花其法隔宿煎沸湯八升入鹽三斤打勻次早別取清水以白梅半斤搥碎和浸同前鹽水合和貯頓逐日采牽牛花去白帶隨多少投水中候水色深濃盡去其花取嫩薑千斤拭去紅殼隨意切塊片先用白鹽五兩白礬五兩沸湯五椀化開澄清以薑浸之微向日影中晒一二日將薑攤出入花汁中浸直透紅攤出晒乾再入少鹽拌和遲烈日中曬以薑上白鹽凝燥為度入器收之

琥珀瓜

五丼瓜隨瓣切開去穰不去皮於百沸湯中焯起每十斤用鹽五兩撥翻轉豆豉末半斤麫醬一斤半馬芹川椒橘皮甘草末茴香各半兩蕪荑二兩並為細末仝瓜拌匀入甕醃壓收冷處半月後熟色如虎珀而味美

黃葱韲

葱多采積頓陰室中根須靠内候根畔迸出嫩黃摘取寸截盛以甌鉢之屬覆小器蓋之令可透水將沸湯從盞上澆下急瀝下急瀝起以滷汁供之

糟茄

茄子天晴時亭午摘去蔕用麥麩煮粥浸一宿夜取出以軟帛拭乾每十斤用鹽二十兩飛過白礬末一兩糟

十斤拌匀如常法收之久而茄色愈黃透不黑

又糟茄於罈面平其糟上作一次穴貯以清水則茄熟透明直美

青白菜虀

大菘菜如十字劈犁撑緊小蘿蔔破作兩片日曬去水[illegible]切薄方片入淨罐中以馬芹茴香雜酒醋水調白鹽澆手舉之隨手舉罐撼撞五六十次瓷蓋罐口置竈上溫處仍日一次依上撞之三日可茄色青白相間盡佳

糟藏法

凡糟藏醃時先用鹽糟過十數日收須別用一項鹽糟

其先次所醃糟須盡拭去不犯生水大抵花醭多因初糟內醃出宿之故

香蘇

紫蘇嫩心長三寸許采擇洗淨控乾每一筲箕許用鹽三兩醃一宿再用梅滷浸三宿曬乾入甘草甘菘白芷搓末勻糝收之

藏芥菜

芥菜擇肥美者停五斤菜勿見水就沸湯焯過控乾將原湯再煮沸杓置缸中候冷內菜浸冷過緊封缸口用則旋開還封之可經年

糟茄

筍大者五十莖帶皮用鹽三十斤沸湯化浸筍三日取出曬乾入磁鉢内用糟五斤以鹽拌勻糟之以鹽化水二桄藏於盆内

醃蘿蔔

蘿蔔揉之停數日以烏豆一升炒舂去黑皮相入水約高三指許候熟取用

醋蒜

淨蒜頭一斤用石灰礬湯焯過晾乾用鹽三錢醃一宿漉出再晾乾用鹽七錢炒乾以頭醋投入炒鹽内煎一二沸候冷入瓶泥封經年不壞

糟蒜

每一斤亦用灰礬沸湯焯過晾去水滾鹽一兩半糟一斤半拌匀入瓶内泥封兩月後方可食

冬瓜煎

好冬瓜切作片子滚湯焯過鹽醋仝生芥菜拌匀同浸三兩次漉出冬瓜入熬熟冷蜜内餅貯條封閉十日後可燃

橄欖煎

用水於瓦上擦去厚皮銅刀界破入蜜一半沸湯浸了煮一飲時自然去核候乾煉蜜再煎數沸收之

收藏果物宜忌

凡收梨橘柑橙並切不可近酒及糯米近之必爛金橘金

料

凡收茶不可與川椒相近椒極能奪茶味

生薑與大蒜俱曬令斷濕銅器收之薑蒜俱可久留

松子以布袋掛起與防風仝收松子不油其防風亦不壞以粗布作袋盛掛當風處不膩

冬瓜置芥子中不壞

梅仁松子仁瓜仁之類以燈心剪碎雜和置淨磁罐中安燥處不蒸

榧子以舊貯茶甕盛之不損

糖霜以新罐收箬封口覆懸灶上雖久不壞

又法　用燈心寸剪重重相間

瓜茄取柴切株退灰曬乾埋中其至冬如新

栗窖後老者水泛去浮者瀝出新布拭乾日曬片時令全無水脉用新瓶罐先入沙炒乾冷定將栗裝入一層栗一層沙約又分滿以沙蓋上勿氣只可三四百枚不可滿用箬一[illegible]蓋之竹簽按定掃一燥淨地覆瓶以黄土封之逐旋取用不可近酒氣得留至夏

又法　栗一石用鹽二斤水泡栗一宿漉出曬乾用湘麻二石拌勻草囤貯又不壞

又法　取大竹截斷一片盛沙一片盛栗仍蓋合上竹篾緊扎攢放乾地上可經年

又法　埋外以[illegible]內入[illegible]置地上不壞

紅棗以大缸一隻[illegible]乾收[illegible]酒洒缸內蕩令勻候乾用[illegible]以[illegible]缸底鋪得一重下棗一重中心四圍[illegible]以[illegible]蓋覆[illegible]然後上略炒鹽蓋鹽在內中炊之則經[illegible]覆不損亦可

生棗侵晨采入瓶中逐層[illegible]數枚片錢數枚白礬少許新汲水浸密封瓶口遇之片中可留經年

諸般青果用十二月收貯下臘水入些少銅青末與果同入水收之顏色不變凡有青梅枇杷林禽小棗葡萄菱芡甜瓜橙蓮藕櫧栗杏皆可

石榴連枝摘下用新瓦罐安排在內用紙十數重密封

又法 取未裂者以米泔煮沸湯焯過數次逐箇排竹籃中勿用相挨掛當風可經夏

梨揀不損者取不空心大蘿蔔以梨柄插上紙包放煖處春深不壞帶枝柑橘同

橄欖用錫打有蓋罐揀完好者裝滿紙封縫置淨地上至五六月不損

筍菜未出土者日曬去濕水勿去殼逐箇切去老根融黃蠟封之頓新缸中以根向上煮糯米粥飲濾去米糝每斗米粥入炒鹽半兩枯礬末三錢和勻澆浸令滿磁罈蓋面以油紙厚箬緊封之石灰塗置淨燥不見日處至秋冬取出之如新

茄擇肥美者亭午摘下剝去蔕鎔蠟蘸剝處先於瓷盆中用箬藉底厚鋪炭灰二層茄一層炭灰再用箬蓋面懸當風處候月餘再別取炭灰換鋪至春取之如新

乾荔枝以新磁缸貯每放一層即取白梅三五箇以箬包如粽置其中密封缸口至交新不蛀壞

乾滷曬燥納箬籃中每放一層即剪碎箬葉鋪一層隨多少積壓收之可留經年

桃取未大熟者用少麥麫連麩煮粥入鹽少許候冷傾入新缸以桃入其中密封缸口至冬如新

林檎每百顆內取二十箇搥碎入水煎候冷入缸中浸以[illegible]浸者爲度密封缸口久留儘佳

柑橘橙餅　松毛悶收頓不近酒處多不壞

又法柑橘橙金柑藏菉豆中不近酒米不壞

又法頓銀錫器中以油麻埋之佳

梨栗柑橘等果取三石缸實以何泥拌水撒綠豆於上用竹篾安缸内内去泥二寸以果置上缸蓋封泥固之豆芽長　果上經年色味如新

梨用紙包同北棗貫醃中可到遠

桃李杏用生竹鑿一孔投其中以木塞孔泥封之久留不壞

紅柿未熟者以冷鹽湯浸之可周歲

乳餅置臘糟甕盛不拘年月欲用則取出洗淨蒸軟用之

如新

小麥曬燥了置缸中或桶以辨麥和并取蝦蟇二三枚可作乾入其中蓋封之蛾不蛀

江茶用硫黃一塊安在其中即不蒸亦不藥氣

治壞果物法

柑橘久留中乾者以針刺十許孔取沸湯化蜜候冷浸一宿如新者

松子仁之類蒸壞攤竹紙上焙之還好

煎蜜果經酸者置其罌於滾沙中則味自正

糖霜浴而味變者以洗水浸洗之焙乾

榧子陳者水浸一宿烈火焙之皮皆脫其殼食之如新

陳茘枝膠棗淨洗之以焙乾蒸之

銀杏乾壞者淨洗以粉醬色如新

茘枝乾變者用蜜水先於殼上刺十許孔而後浸之銀盂盛於湯鑵頭上蒸透即肉滿

茶湯法

煎茶法

先用有焰炭火滚起便以冷水點住伺再滚起再點如此三次色味皆進

腦麝香茶

腦子隨多少用薄藤紙裹置茶合上密蓋定點供自然帶麝香其腦又可移別用取麝香殼安罐底自然香透

尤妙

百花香茶

木犀茉莉橘花素馨等亦依前法薰之

煎香茶法

上春嫩茶芽每五百錢重以菉豆一升去殼蒸焙山藥十兩一處細磨別以腦麝各半錢重入盤內同研約二千杵罐內密封窨三日後可以烹點愈久香味愈佳

蘭膏茶

以上號高茶研細一兩爲率先將好酥一兩半溶化傾入茶末內不住手攪夏月漸漸添氷水攪水不可多添但一二匙尖足矣頻添無妨務要攪勻直至雪白爲度

冬月漸漸添滚湯攪春秋添温湯入鹽些少

酥簽茶

好酥於銀石器内溶化傾入紅茶末攪勻旋旋添湯攪成稀膏散在盞内却以湯侵供之茶於酥相荅多少用但酥多方爲佳四時皆用湯造冬月造正風爐上

腦子茶

好茶研細以薄紙包梅花片腦埋茶中經宿則有腦子氣味極妙

孩兒香茶

細孩兒茶一斤研細羅過用白豆蔻仁四錢研細末蓽澄茄三錢研細末百藥剪五錢研細末粉甘草炙三錢

爲末已上各收封固沉香半兩劈成一片插入鵞梨花内用紙裹水濕過灰内煨梨熟爲度取出沉香曬爲細末其梨取汁製射香付香用梅花片腦三錢與製過寒水石同研米腦亦可水石半斤炭火煅紅先將薄荷葉四兩水浸濕透鋪紙上將煅過寒水石放在葉上裹了放冷取出秤五錢與腦同研餘者收後次用其葉棄去不用此腦子法也麝香三錢揀去毛淨研開同前製沉香梨汁和爲泥攤磁盞内或銀器内用紙糊盞口針鑽十餘孔熳火焙乾研細末再於盞内焙熟合和前料用上等潔白糯米一升煮極爛稠粥擂細冷定用絹袋絞取濃汁和劑須要糊盞硬於淨搥帛石上搥數千下

搥不懨多却用白檟煎油抹印脫造成[illegible][illegible]透風趁二三日刷光磁器貯之

董花茶

用錫打連蓋四層合一箇下一層裝上等高江茶半合中一層鑽篩頭大孔數十箇薄紙襯裝花次上一層亦鑽小孔薄紙襯鬆裝茶以蓋蓋定紙封經宿開去舊花換新花如此三度四時但有香無毒之花皆可只要晾乾不可帶濕

足味茶

乾葉茶十斤半生菉磨細入甘草三兩若三四兩炒菉豆四斤磨細粉合和之

天香湯

白木犀盛開時清晨帶露用杖打下花以布被盛之揀淨頻磁器中候積多少用砂盆研爛如泥每一斤入鹽一兩炒粉甘草二兩炙爲末拌勻置瓶中密封暴七日沸湯點服

暗香湯

梅花將開時清旦摘取半開花頭連蔕置瓶內每一兩重用炒鹽一兩灑之不可用手觸壞以厚紙數重密封置陰處次年時先置蜜於盞內然後取花二三朶置於滾湯一泡花頭自開

杏湯

杏仁三兩半用百沸湯二升浸蓋之候冷又換沸湯如是五度了遂箇搯去皮尖細研用蜜一斤煉三兩沸看湧即掇退候半冷旋傾入杏泥又研如是旋添入研極細湯成

鳳髓湯理肺病

松子仁胡桃肉各一兩煉蜜半兩研爛二味入蜜和勻沸湯點服

醍醐湯

烏梅一斤搥碎四椀敖一椀澄清不犯鐵器縮砂半斤碾白檀香二錢麝香一字蜜五斤以梅水及蜜縮砂細末於銀石瓦器内敖赤色爲度候冷入白梅麝香

水芝湯可常

乾蓮子一斤帶皮擣羅取細粉粉草一兩微炒爲細末

入鹽沸湯點服過饑氣乏服之最良

香橙湯

大橙三斤去核生薑五兩甘草二兩檀香半兩將橙薑

各爛研絹濾取細膏入甘草檀香細末和作餅焙乾用

時研細入鹽點服

解酲湯治中酒

白豆蔻半兩白伏苓一錢半木香一錢陳皮去白一錢

青皮三錢澤瀉二錢縮砂仁半兩神麴二錢炒黃葛花

半兩乾生薑二錢猪苓去黑皮一錢半白术二錢人參

去蘆一錢各爲細末和勻每服二錢半白湯調服但得微汗酒病便去

木瓜湯

乾木瓜去皮淨四兩白檀一兩沉香半兩茴香炒一兩白荳蔻半兩礪砂仁一兩粉草炙二兩半乾生薑二兩爲極細末每用半錢加鹽沸湯點服

熟梅湯

黃梅十斤鹽一斤青椒四兩甘草末六兩生薑汁一椀拌勻日曬半月收之

又方　黃梅不拘多少先將二三十枚於磁鍋內煮令滷出逐旋添每不添水只乾煮熟淨罐收之不犯銅鐵

用特旋切細薑絲花椒甘草鹽隨意入之

荔枝香

烏梅半斤沙糖二斤桂末三錢丁香末一錢乾生薑末半兩將烏梅洗淨熬濾去滓沙糖熟水化濾去滓合和入銀石器熬令半然後入丁香桂末三錢再熬成膏收之

溫棗湯

棗一斤去核生薑汁蜜先將棗用水五升熬濾去皮絞取膏合薑蜜和調嘗味得中收貯沸湯點服

香蘇湯

乾棗一斗去核劈碎木瓜五箇去皮穰擣碎紫蘇葉半

斤各一處再擣勻分內將一分勻攤竹籮內燒滾湯淋汁嘗至棗無味再換一分淋至味盡爲度將所淋汁銀石器內熳火熬成膏候冷收之

香水

沉香水用淨瓦片燒微紅置平地上焙香以瓶器蓋定約香氣盡即翻瓶以沸湯傾入盞之

香水用丁香五箇竹葉七片炙同投沸湯中密封片時可用

荳蔻水用白荳蔻揀淨殼投入沸湯瓶中密封少時用之每次只用七箇多用則香不清

紫蘇水取蘇葉用紙隔焙勿翻候香泡一次急傾再泡

合和用之

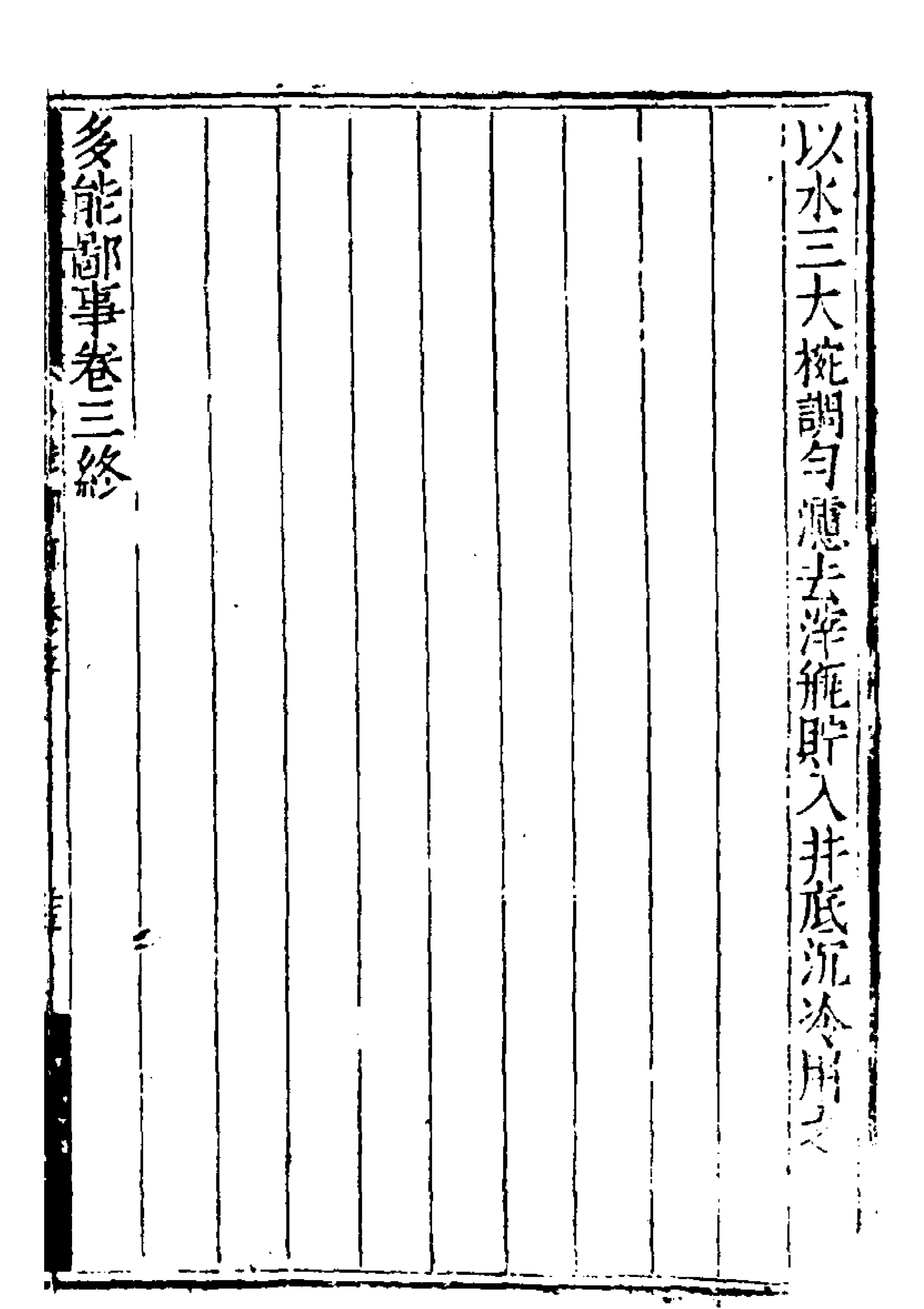
凡造熟水須先傾百沸湯在瓶内然後以所用物投之
密封其口若先置物以湯泡之則不甚香若木犀紫蘇
葉隔年者須略炙用之

荔枝漿

烏梅半斤煎汁桂去皮三兩丁香二分砂仁三兩趙
碎煎汁一升生薑汁半盞澄清相和勻入糖二斤半銀
石器熬濾去滓再熬令稠濃用

木瓜漿

木瓜一箇切下頂去心瓤入蜜還以頂蓋竹簽放甑上
蒸軟熟傾去蜜削皮用蜜煉過半盞入薑汁同研如泥



以水三大椀調勻濾去滓甁貯入井底沉冷用之

多能鄙事卷三終

括蒼劉基編　吳郡范惟一校

飲食類

老人飲食療疾方

製猪肚補老人虛羸乏氣方

猪肚一枚洗如常法　人參去蘆半兩　糯米二合

乾薑二錢炮　川椒去目及不開者二錢微炒

葱白七莖去鬚

右諸藥擣細末入米和合入猪肚中縫合水五升鐺中慢火煮熟空心食已飲酒一盃

枸杞煎治老人虛弱

生枸杞根細剉一斗以水五斗煑取一斗五升澄清 白羊脊骨一具剉碎煑去滓

右用枸杞汁煑羊骨水縮至五升乃濾去骨以磁瓶合盛每用一合食前温酒一盞調服

羹羊頭治老人勞傷虛損

白羊頭蹄一具草火燒令黃色刮去皮 胡椒 蓽[illegible]各半兩 乾生薑半兩 葱白切 豉各半升

右用水先煑頭蹄半熟入藥更煑令爛去骨空腹適性食之日一具滿七具止禁生冷醋滑五辛猪鷄陳臭物七日

煎猪肪治老人虛羸困乏

右用猪肪半斤入白葱一莖煎令葱黄即止候冷温如
人饑空腹頓服令盡煖蓋覆臥至日晡後乃食白粥調
之過三日後服羊肝羹

羊肝羹方

羊肝一具去筋膜細切　羊脊膂肉二條細切
麴末半两　枸杞根五斤剉水一斗五升煑取四升
去滓

右用枸杞汁肝肉令爛入豉一小盞葱白七莖切碎以
五味調和作羹空腹食令飽三日止慎食如上

油麪餺飥治老人虛勞

生胡麻油一斤　粳米泔一升清者

右以微火煎盡泔清乃止出貯之取合塩湯和麪作餺飥食之

猪肝羮治肝藏虗弱不能遠視

猪肝一具細切去筋膜　膽鷄子三個　葱白一握去鬚細切

右用豉汁煮作羮臨熟下鷄子食之

羊肝粥

羊肝一具去筋膜細切　葱子半升炒熟爲末

右先用水煮葱子熟去滓更入水下米煮粥食之

馬齒實粥治老人青白翳常服明目

右以馬齒實一升爲末每用一匙煮葱豉粥攪和食之

馬齒菜作羹食亦能明目

烏雞肝粥治老人肝虛目暗

右以烏雞肝一具細切用豉汁和米作羹粥食之

蒼耳子粥治老人目暗

右以蒼耳子半兩擣爛用水二升絞濾取淨汁和粳米半升煮粥當服

蓮子粥益心神明目聰耳

蓮實半兩去殻　糯米三合

右先以水煮蓮實熟漉出次入糯米煮粥候熟入蓮實攪令勻熟食之

竹葉粥治老人膈上風熱目赤頭疼視不見物

竹葉五十片淨洗　石膏三两　沙糖一两　粳米三合

右以水三大盞煎石膏竹葉去滓取二盞澄清煮粥熟入糖食之

磁石猪腎羹治老人耳聾

磁石一斤搗碎水淘去赤汁綿裹　猪腎一對去筋膜細切

右以水五升煮磁石取二升去石入腎以葱豉姜椒塩酒調和作羹空腹食作粥亦可

鹿腎粥治老人腎氣虛損耳聾

鹿腎一對去筋膜細切　粳米三合

右以豉汁煮作粥入五味和空腹食之或羹或酒皆可

鯉腦粥治老人耳聾

鯉魚腦　粳米三合

右以五味和作粥空腹食之

猪腎粥治老人虛耳

猪腎一對去膜細切　葱白二根去鬚切

人參二分去芦為末　防風一分去芦為末

粳米二合　薤白七莖去鬚切

右先以米及藥物拌和下鍋煮候粥熟入開中心下腎莫動慢火煮良久入五味空腹服之

壯陽煖下治五勞七傷遺精數溺

附子一兩炮去皮臍　神麯三兩　乾姜三兩炮

棗三十枚去皮核桂心一两五味子一两

肉蓯蓉一两酒浸一宿刮去皺皮炙乾酥二两

川椒半两去目及閉口者微炒出汗兎絲子一两

酒浸二宿曝乾爲末羊髓三两黄牛乳一升

蜜四两白麪一升

右以藥作細末入麪用酥髓蜜乳相和入棗熟搜於盆中蓋覆之勿令通風半日須即取出再搜令熟捍作胡餅面上以筯琢之即入爐鏊中上下以火熯熟傍旨空腹食一枚一方入酵和更佳

雉雞粥治老人五勞七傷益下元壯氣海年少虚損者亦宜服

黃雌雞一隻去毛臟 生薑一兩 粳米二合

肉蓯蓉酒浸一宿去皺皮 阿魏少許炒

右先將雞爛煮去骨取汁下米及肉蓯蓉同煮下五味空腹食之

羊腎蓯蓉羹治勞傷羸弱

羊腎一對去筋膜脂細切 肉蓯蓉一兩酒浸二宿刮去皺皮細切

右件藥和作羹着葱白鹽五味末一如常法空腹服之

雀兒粥治老人臟腑虛損羸瘦陽氣乏弱

雀五隻治如常細切 葱白三莖去鬚切 粟米一合

右將雀炒入酒一合煮少時入水一大盞半下米煮作

粥飲熟下葱白五味空腹食之

猪肉汁煑餅治老人虛損羸瘦

大羊脊骨一條 水五盞煑取一半 麪三兩

葱白 五莖去鬚切 荊芥一握 陳皮一兩湯浸去白

羊肉 四兩細切

右以骨汁煑藥去滓用汁搜麪作索餅却以羊肉入汁煑和以五味食之

羊肉粥治羸瘦壯筋骨

羊肉 二斤 黃耆 一兩生剉 人參 一兩去芦

白茯苓 一兩 棗 五枚 粳米 二合

右以肉去皮留四兩細切餘肉用水五大盞并藥同煑

至三盞去滓用汁入米煑粥臨熟下切了生肉更煑入
五味調和食之

雞子索餅治虛損瘦弱

雞子清四兩　麪四兩　羊肉四兩炒

以雞子清搜麪作索餅於豉汁中煑熟入五味調和食
之

石英水粥治虛損風濕肢節痺疼

白石英二十兩　磁石三十兩

右並搥碎甕盛以水二斗浸於露天安置夜晴則揭去
蓋每日取水作粥取一升則加新水一升服之經年氣
力強盛顏如童子

羊肉四两　白麪六两　生姜汁二合

以姜汁搜麪入豉汁煮和以五味椒葱以肉作臛一日一食

蓴菜羹治脾胃弱虛不進飲食

以蓴菜四两鯽魚肉五两同作羹下五味椒姜常食

釀猪肚治胃弱食少乏力

猪肚一枚　人參末橘皮末各半两　飯半碗

猪脾二枚細切　葱白半握切

右總入猪肚中和以五味椒醬縫口合蒸爛熟空腹食之三五料見効

麪末索餅治脾虛少食多臥

細麪二两搗如麪白麪五两生姜汁三两

羊肉三两炒臛

以姜汁拌麪并麪末同作索餅五味和椒醤每日空腹一食

羊脊骨粥治老人胃弱不進飲食

羊脊骨一具捶碎　青粱米四合

以水五升煎骨取汁二升下米煮粥空腹常食甚効

粟米粥治老人胃弱嘔吐不下食漸瘦

以粟米四合淘净白麪四两和匀作粥空心食一日一食

黄雌雞餛飩治老人胃弱不進飲食痿瘦

黃雌雞肉五兩　白麪七兩　葱白切細二合

右同作餛飩如常法煑食

鯽魚熟膾治老人胃氣不和冷痢

鯽魚肉九兩切作膾　豉汁七合　乾薑末

橘皮末各半兩

以五味椒醬調和豉汁沸即下魚煑熟下二味空心食

一日一食

石脂餺飥治老人虛冷氣痢

赤石脂五兩水飛　白麪六兩

右合和作之煑熟下葱醬五味臛頭空心食三四遍即

愈

雌雞炙治老人脾胃虚冷下痢

以黄雌雞一隻淨如常法以五味椒醬刷炙令熟空心漸食極補益驗

甘草湯治老人冷熱不調下痢赤白腹痛

甘草一兩 生姜一兩 烏豆一合

右剉碎以水一升煎取七合去滓空心服不過三服愈

薤白粥治老人胃冷泄瀉不分水穀

薤白細切一升 粳米四合 葱白細切三合

右件煮粥下五味椒醬姜空腹常食之

麴末粥治老人脾虚食不消化泄痢不定

神麴炙搗末二兩 青粱米四合

和作粥空心食之常服溫中極佳

車前子五合綿包以水二升煎汁一升半

青粱米三合

右汁煮米作粥空心食每日二服

枸杞飲治老人煩渴口乾

枸杞根白皮一升 小麥一升 粳米三合研

以水一斗煮前三味取汁七升下米作飲渴即服之

大麥湯治老人煩渴

寒食殘大麥一升 赤餳二合

以水七升煎取五升去滓下餳調之渴即服

黃雞羹治老人煩渴小便黃無力

黃雌鷄一隻治如常 粳米二合 葱白一握

頭同煑作羹下五味以著鹽空心食之

軟猪肚治老人消渴熱中飲水不止小便無度

猪肚一具淨洗 葱白一握 豉五合綿包

煑爛下五味調和空心切漸食之渴飲汁亦治勞熱

兎頭飲治老人煩渴飲水不足日漸羸困

兎頭一箇洗淨 豉心五合綿包

以水七升煑取五升汁渴即飲之

冬瓜羹治老人煩熱躁悶

冬瓜半觔去皮 豉心二合綿包 葱白半握

煑作羹下五味調和當食作粥尤佳

煑鹿頭治老人消渴

以鹿頭一箇燎去毛刮凈洗煑爛和五味空心食以汁

嚥之極妙

鯉魚臛治老人水氣病腫脹氣急不食皮膚滿

四肢痛不可屈伸

鯉魚肉十兩　葱白一握　麻子一升細研

以水濾麻子汁和煑作臛入五味椒姜調和腹空時徐

徐食之

煑水牛肉治老人水氣病四肢腫滿悶喘息不寧

以水牛肉鮮肥者一斤蒸令極熟空心切以姜醋五味調和

任意食之

麻子粥治老人水氣腫滿肢體疼痛

冬麻子一升熬研濾汁　鯉魚肉七兩切

取麻子汁下米四合和魚煮作粥以五味葱椒空心食

煮赤荳治老人水腫急脹

赤小荳三升淘淨　白樟榔根細切一升

和煮爛空心常食渴即飲汁勿雜食別物三服取効

郁李仁粥治老人水氣面腫腹脹氣喘身困或

疼

郁李仁二兩研水濾取汁　薏苡仁五合

以汁作粥空心食日再服

桑白皮飲治老人水氣面目浮腫足趺脹滿喘

急

桑白皮切一升以水五升煑取汁三升半

青粱米四合研細

以汁煑末作飲常服

鯉魚煑豆治老人水腫手足俱脹

大豆二升 白朮一兩 鯉魚肉一斤

以水煑令豆爛熟空心常食以汁嚥之

猪胰酒治老人上氣喘急坐卧不安

猪胰三具細切 大栗三十枚

以酒三升浸秋冬三日夏一日春二日蜜封以布絞去

滓空心溫服忌鹹熱

棗煎治老人上氣喘急胸滿飲食不下

大棗三十枚去核　酥三兩　餳二合

相和以微火溫令消即下棗攪之相和以微火煎令酥餳泣盡即止每食上即噉一二枚漸漸咽汁忌鹹熱炙肉

薑糖煎治老人上氣咳嗽氣急煩熱不下食食即嘔逆腹內脹滿

生薑汁五合　砂糖四兩

相和微火煎一二十沸止每含半匙漸漸咽之

桃仁煎治老人上氣熱咳嗽引心腹痛

桃仁二兩去皮尖炒末　赤餳四合

相和微火煎三五沸即止空心每含半匙徐徐嚥汁

猪肚生治老人脚氣煩熱脚腫入膝滿悶

猪肚一枚 細切作生

用水洗布絞令乾以蒜醋椒醬五味空心常食之亦治熱勞

鯉魚臛治老人脚氣逆心煩燥

鯉魚肉一斤 蓴菜四兩 粳米三合研

以葱白一握切和煎臛下五味椒姜調和空心常食亦治水氣

麻子粥治老人脚氣煩悶或吐逆痺弱

麻子一升炒研水濾取汁投米四合

用麻子汁作粥空心食日二服

猪腎粥治老人脚氣痺弱不能行步

猪腎一雙去膜細切 粳米四合 葱白半握切

和煑作粥下五味椒姜空心食服

烏雞羮治老人脚氣攻心胸腹脹滿

烏骨雞一隻治如常葱白一握細切米二合研和五味

煑熟作羮空心食

豉心酒治老人脚氣痺弱煩躁不安

豉心三升九蒸九晒酒五升同浸二日空心任意温服

三盞

青豆治老人熱淋痛澁

青豆二升　橘皮二两　麻子汁一升

以水煑上項熟却下麻汁空心漸食併飲其汁

小麥湯治老人五淋身熱腹滿

以小麥一升通草二两水三升煑一升去滓漸漸服即愈

酥蜜煎治老人淋病小便痛澁

藕汁五合　白蜜五合　生地黄汁一升

以和微火煎之令如餳空心含半匙漸漸𤋮之忌熱及炙物

蘇粥治老人五淋燥痛小便不通

以青粱米四合煑作粥臨熟下土蘇二两空心服

車前飲治老人淋病小便下血身熱

車前子五合綿包水煮取汁青粱米四合研

汁煮米作飲空心食亦明目去熱毒

羊肉索餅治老人胸膈痞塞食飲不下

羊肉四兩切作臛 白麪六兩 橘皮末一分

以姜汁溲麪作如常入五味葱椒鹽姜豉日一食大効

黄雌雞餺飥治老人噎病食不下胸滿

黄雌雞四兩切作臛 白麪六兩 茯苓末二兩

以茯苓末溲麪作之豉汁中煮空腹食之

蒜煎治老人中風毒臟腑閉塞手足軟弱

大蒜一斤去皮細切 大豆黄二斤炒

以水一升和微火煎稠即止空心每服一二三匙亦補腎氣

補腎地黄酒

生地黄切一升 大豆炒二升 生牛蒡根切一斗

以絹袋盛以酒一斗浸之五六日空心溫服任意多少勿太醉則無益

鴈脂酒治老人風瘓偏枯不利

以鴈脂五兩熬化每日空心以暖酒化半合服

巨勝酒治老人風痺虛弱四肢無力腰膝疼痛

巨勝一升炒 薏苡仁二升 乾地黄半升切

以絹袋盛無灰酒一斗漬之勿令洩氣滿七日空心任意温服之

蒼耳茶治老人風痺筋脉緩急

以蒼耳子一升炒為細末入茶同煎每日常服

槐茶治老人熱風下血兼治齒疼明目益氣

以鰻鱺魚治如常切作片炙熟着椒塩醬調和空腹食

鼠粥治水蟲腹脹身腫

用肥鼠一枚剥去皮細切入粳米四合煮粥空心服一二度即瘥

黄雞炙治脾胃氣虚腸滑下痢

以黄雌雞一隻治淨炭火炙搥過以塩醋刷又炙令熟

熝空腹食之

雌雞麪治赤白痢不下食

用肥雌雞一隻細斫作臛煑汁作麪或餛飩空心食

酥蜜煎治老人氣噎吐逆不能食

以土蘇二两白蜜生姜汁各五合和微火煑稠空心服半匙細嚥之

桃仁粥治老人冷氣心痛不下食

以桃仁二两去皮尖研水解濾取汁入青粱米四合煑粥空心食之

茱萸飲治老人冷氣心痛腹脇脹滿

用茱萸末二分以水二升煎取一升以將青粱米一合

研碎入作飲日進三服

椒麪餺飥治老人冷氣心痛嘔吐不下食煩悶

以川椒末一兩和白麪五兩搜水煮入葱白三莖切下五味調和食之

鯉魚膾治老人病痔下血

用鯉肉十兩切膾如常入蒜齏五味併日空心食之忌鮓及甜食

野猪羹治老人五痔

以野猪肉一斤細切粳米二合研煮作羹以葱白切五味調椒姜空腹食之

鯽魚湯治五痔下血

用鮎魚肉一斤葱白半把同煮空腹以蒜醋徐徐食之

麻子飲治老人中風頑痺

以麻子五合炒研細水淘取汁入粳米四合煮作飲常時服之

大豆酒治中風口噤身體反張

用大豆二升炒令聲絕即以清酒二升投之候一二沸去滓煖服覆臥汁出即瘥口噤者拗開灌之亦能治陰證急傷寒服之神効

烏雞臛治老人冷氣心痛腰脹胸滿坐臥不寧

烏骨雞半斤細切麻子汁五合葱白半握

煮作臛次下麻子汁五味姜椒空心食之

雞腸酒治小便數

以雞腸一具洗治如法剉碎炒作臛以酒着椒葱五味食之

鴨粥治十腫水氣不差垂死

用青頭鴨一隻治如法細切煮極熟入粳米加五味作粥食

釀煮鴨治水氣脹滿浮腫小便澁少

以白鴨一隻去内外洗净用饋飯半斤加姜椒葱釀腹中縫定爛蒸熟食之

野雞餛飩治脾胃氣虛下痢日夜不止

以野雞一隻治如食法細研入橘皮末椒塩葱醬調和

以麪作餛飩熟煮食之

野雞湯治消渴舌焦口燥小便煩澁

以野雞一隻治如法入五味煮令極熟取汁二升半渴

即飲并其肉食之

白鴿煎治消渴飲水不知足

以白花鴿一隻治如法切作小塊以土蘇煎含而嚥其

汁

鴛鴦羹治五痔瘻瘡

以鴛鴦一隻治如法細切煮極熟如五味入醋作羹空

腹食

桃仁粥治傳尸鬼氣咳嗽痃癖日漸羸瘦

以桃仁一两去皮尖搥碎用水三升煑去滓着粳米三
合作粥食之

杏仁粥治上氣喘促浮腫小便赤澁

以杏仁一两去皮尖研入水同粳米作粥每服二合空
心食

杏仁粥治五痔下血不止

以杏仁一两治如前用水三升淘濾煎一半入粳米作
粥待冷空心食

豆花羹治寒熱泄痢兼治病酒頭痛

用小豆花入豉汁煑以五味和作羹食之

罌粟粥治反胃不納飲食

白罌粟米二合 人參末三錢
生山芋五寸切
以水一升二合煮取六合生姜汁併鹽少許和勻作二
次服之
葱子粥治目暗補虛
以葱實爲末每用一匙以水二升煮取一升半濾去滓
入粳米煮粥食之
馬齒粥治青盲白翳除邪氣利大小腸去寒熱
馬齒莧子同粳米爲末每用一匙煮葱頭粥和攪食之
馬齒菜作煮粥喫並明目極佳
煮小蒜治心痛不可忍

右以小蒜去鬚及青葉用釅醋煑蛹服取飽勿用鹽久年不瘥者服亦不發

服飾類

洗練法

洗毛衣及氊法

猪蹄爪煎湯乘熱洗之汙穢即去

洗竹布法

竹布不可揉搓則隨手破折須摺疊起以隔宿米泔浸半日却用溫水淋以手按乾晒則垢膩皆自去

洗蕉葛布法

清水揉梅葉洗其衣不脆或以梅葉泡湯洗之亦可

洗[illegible]鈌驪布法

松子肉研細糝之不脆

又法用茶末少許入糊糝之或煎濃茶入香油一滴糝亦佳

洗羅絹法

凡羅絹衣稍有垢便摺置桶中溫泡皂莢湯洗之頻頻翻轉且浸且拍垢膩出盡却過別器以溫湯浸之又拍勿展開徑搭竹竿上候水滴絕乃展開穿眼不搽不熨候乾摺藏

洗綵色法

凡洗綵色垢衣先用牛膠水浸半[illegible]溫湯洗之

洗白衣法

白菖蒲用銅竹刀薄切曓乾作末先於盆內用水攪了將衣擺之垢膩自脫皂角不如

又法菩莧菜莖燒灰淋汁洗

又法煑芋汁洗皆佳

洗皂衣法

濃煎梔子湯洗之

練絹法

凡用釅桑柴灰或豆稭蕎麥稈灰或竈中硬柴白炭灰煑熟了然后用猪胰練帛之法須候灰大滚下帛候沸不住手提轉勿過熟過熟則爛勿夾生夾生則脆驗生

熟以所煮絹就手扭此隨手散即未熟再煮候扭住不散為度

用胰法

猪胰一具同灰擣成餅陰乾用時量帛多少剪用稻草一條折作四指長條搓湯浸帛如無胰只用瓜蔞去皮取釀剁碎入湯化開浸帛尤好瓜蔞即栝樓俗呼杜瓜

㯰木綿布法

銀杏研入粉㯰之即不吸損綿絹

洗黃草布法

肥皂水洗取清灰汁浸壓之勿掾

洗黃泥污衣法

生姜汁挼了以水擺去之

洗油汚衣法

滑石天花粉不拘多少爲末將汚處以烘熱以末糁振去之末盡再烘再糁甚者不過五度

又法連葱白一握入銚煎爛定汚處用湯注之勿揉只以口含新水少許著入口微引水注汚處以手摩洗即去

又法白墡坭黒牽牛等分滑石減半爲末鋪草紙一層糁藥於上將汚處鋪藥上又糁末鋪紙二重以熨斗慢火熨之小刻彈去末

又法以滑石白石脂軟石膏爲末火炒和勻用紙隔汚處糁藥在上又紙隔熨之

又法以蚌粉厚糝污處以熱熨斗坐糝處即去

又法用醋洗之

洗桐油污衣法

沸煎清浄寫在水中三遍口中亦念洗去甚妙

洗油污書畫法

海漂蛸滑石各二錢龍骨一錢半白墨一錢共爲細末用紙如污衣法熨之大凡污多時已乾者仍以油漬透大不妨否則以水浸一宿絞乾用藥亦可

洗漆污衣法

杏仁川椒等分爛研揩污處浄洗之

洗墨污衣法

杏仁去皮尖炒子等分為細末糝上温湯擦之

洗字則壓去油羅極細糝字熨之

又法黑牽牛生爲末洗之

又法嚼棗肉洗之

又法生杏仁細嚼擦汚處漬透熱湯一洗盡去無迹洗油亦可

又法以新採天南星就絹上磨墨染即换頻揩自去

又法先用猪胰温水潤汚處次以夜明沙擦洗之即去

又法以白梅槌洗之

又法以醬洗之

又法用亂髮揩洗之洗字亦可

又法以口含清水自筋頭滔下污處逐旋揉洗之

又法用乾飯擦以水洗之

又洗油法

骨灰爲末糝上以紙隔溫熨斗熨之勿熱熱則成紅色

洗蟹黃污衣法　用蟹中腮揩之則去

洗墨衣法　用大蒜揩如南星去墨法

洗血污衣法　用冷水洗即去灰湯亦可

洗靑黛污衣法　嚼杏仁洗之

洗牛油污衣法　嚼粟米洗之

洗瘡汁污衣法　牛皮膠洗之

湿洗墨油方

皂角一枚去皮弦乾棗五箇滑石半兩豆豉一兩爲細末杏仁合和遇有油墨污水蘸湿用

出油藥方

龍骨海漂蛸滑石定粉各一兩風化石灰四兩爲細末冬月熱磚上熯夏月日炙

洗苧布法

梅葉搗取汁以水和浸布後用清水漂之帶水鋪净地晒乾末白再浸再晒

造田田撒蓬法

草與北酥和取杭州西湖底青泥下紅洗

時先用透撒上藥即接動洗不可則爛衣

洗衣茶花子湖州有之用同前法

洗蠅矢汚衣冠法

草捲成束堅定擦之即去

取錯字

蔓荊子二錢　龍骨一錢　栢子霜半錢定粉少許

右同爲末點水字上以末糝之候乾即拂去

洗象牙器物

木賊令軟擦之却以甘草湯洗之

又法白梅煮湯洗之揷芭蕉樹中二三日出之如新

又法以阿膠水尾刷刷之然後再滌

又法淺盆貯水以牙物浸其中烈日暴三五日候瑩白為度

洗玳瑁魚䰾法

以肥皂挼冷水洗清水滌過再用淡塩水出色妙最忌熟水

洗真珠法

先以人乳浸一宿次日以益母草燒灰淋汁入麩麵少許絹袋盛珠輕手揉洗忌近射香

洗油浸珠法

以鵞鴨矢晒乾燒灰熱湯淋澄汁絹袋盛珠洗之

洗赤焦珠

以木槵子皮熟湯泡水洗研蘿蔔汁淹一宿即白淨

又法芭蕉水浸一宿洗之即白

洗刀法

鉄皮杉木炭鉄鹽粉爲細末以羊脂炒乾爲度用之搽

刀光如皎月

洗油絹衣法　生藕搽洗之

洗油靴法　用梨心搽洗之

洗油幔法

以芥末打成膏糊上候乾以冷水淋洗之

洗簪梳上油膩法

新瓦盛新石灰以油膩清物揮灰中烈日暴之翻滲去

油候□之爲佳

染色法

染小紅

以練帛十两爲率蘇木四两黄丹一两槐花二两明礬一两先將槐花炒令香碾碎以净水二升煎一升之上濾去滓下白礬末些少攪匀下入沸湯一椀化開下黄絹帛浸半時許先將蘇木用水兩椀熬至一椀之上濾去滓將汁頻起留頭汁再入水一碗半煎至八分一碗濾去滓再與頭汁相和別頻起將滓再入水二碗煎至一碗濾去滓與第二汁相合下黄丹在二汁内攪匀下入礬了黄絹提轉令匀浸片時扭起將頭汁温熱下染

出絹帛急手提轉浸半時許可提轉六七次扭起晾於風頭令乾勿令日晒其色鮮明甚妙
又法只以槐花蘇木同煎不佳

染棗褐

以帛十两爲率用蘇木明礬分两與前同熬染皆同至下了頭汁時扭起將汁煨熱下緑礬勿多當旋旋看色深淺添加太多則黒少則紅合中乃佳

染椒褐

以同前爲率用蘇木四两剉研碎皂斗一两碾碎白礬亦二两緑礬半两煎染之法皆與小紅同其緑礬亦看顏色深淺旋用緑礬别用冷水化開將染出絹帛扭乾

抖開入绿礬水内看色加之

染明茶褐

同前爲率用黄栌木五两剉研碎白礬二两研細將黄栌依前蘇木法作三次煎熬亦將帛先礬了然後下於顔色汁内染之淋了時將顔色汁煨熟下绿礬末汁内攪匀下帛常要提轉不歇恐色不匀其绿礬亦看色深浅旋加

染暗茶褐

亦同前爲率以黄栌木三两剉碎碎白礬二两爲末皂斗十二两研細依前法煎顔色用白礬绿礬皆同

染艾褐

以前為率用荊葉一兩白礬皂斗各一兩皂礬少許將荊葉少許煎濃汁先用白礬浸半時許扭乾搓揉令勻下顏色汁內皂礬看色深淺用之

染荊褐

亦同前率以荊渠五兩白礬二兩皂礬少許先將荊渠煎濃汁礬了紬帛扭乾下汁內皂礬看深淺旋用之

用皂礬法

先將凡以冷水化開別作一盆將所染帛扭乾抖開入其水內提轉令勻扒此看色深淺如淺入顏色汁內提轉染一時許再扭看如好使扭出淺則再化此皂凡入盆下帛扭中好即扭出之凡用皂礬可作三次下切不

可作一次下了

染塼褐

用江茶染鉄漿軋之

染青皂法

五棓子緑礬百藥煎桑皮各二文爲末湯浸染

染白象絲布法

用蠣灰蛤蜊殻灰和紗條紡紡成者烝熟宻機織之

染鉄驪布法

火麻紗用桑皮荷葉同煑用畧紡乃浾剝

染皂巾紗法

生紗以皂斗子鉄銚内同煑褐色晾乾勿見日次用黒

醋石榴皮煮黑晾乾

洗染舊皂皮色法

泥礬百藥煎鹽水調刷晒乾以亂髮蘸鹽水入麻油擦之婦人油髮尤佳

收藏法

翠花葉用川椒雜合中收

又法用茱萸雜收不蛀晒時背不晒面

多能鄙事卷之四終